

GRAPPE BARRICATE
TRADIZIONE INVECCHIATE
E RISERVA NONINO

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
COLORANTI

www.grappanonino.it
#GrappaNonino



‘Migliore Distilleria
del Mondo 2019’

 **NONINO**



SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019

GRAPPE BARRICATE TRADIZIONE INVECCHiate E RISERVA NONINO

100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
COLORANTI



	Materia prima	Gradi % vol.	Gusto
Nonino 41° 12 mesi in barriques	Pregiate vinacce selezionate, raccolte fresche, morbide e accuratamente diraspate di uve bianche e rosse del Friuli. Invecchiata 12 mesi in barriques di Rovere Limousin e Nevers.	41	Elegante con riflessi dorati, sentore di pasticceria e cioccolato.
Optima®	Pregiate vinacce selezionate, raccolte fresche, morbide e accuratamente diraspate di uve bianche e rosse del Friuli, invecchiata da 12 a 18 mesi in barriques e piccole botti.	41	Leggermente ambrata per l'invecchiamento in legno. Elegante, con leggero sentore di vaniglia.
Vuisinar® Riserva 2 anni	Pregiate vinacce selezionate, raccolte fresche, morbide e accuratamente diraspate di uve bianche e rosse del Friuli, invecchiata da 12 a 18 mesi in barriques e piccole botti.	41	Leggermente ambrata per l'invecchiamento in legno. Elegante, dolce, morbida e delicata.

Cos'è la Grappa? È il distillato più antico e tradizionale del Nord Italia. Si ottiene distillando la parte solida dell'uva: la vinaccia. Il 1° dicembre 1973, Benito e Giannola Nonino creano la grappa di singolo vitigno, il **Monovitigno® Nonino**, distillando separatamente le vinacce dell'uva **Picolit**.

FERMENTAZIONE In purezza in ambiente anaerobico in tini in acciaio inossidabile, seguita immediatamente dalla distillazione per evitare fermentazioni secondarie dannose.

100% DISTILLAZIONE ARTIGIANALE Discontinua con il taglio delle teste e delle code, in particolari esclusivi alambicchi a vapore in rame rinnovati da Benito Nonino. La distillazione avviene molto lentamente per consentire ai componenti volatili, responsabili dei profumi, una giusta evaporazione e conseguente condensazione mantenendo intatte le preziose caratteristiche organolettiche del vitigno prescelto.

PRODUZIONE Strettamente legata al raccolto della vendemmia d'annata.

INVECCHIAMENTO NATURALE In barriques e piccole botti nelle cantine invecchiamento di proprietà sotto sigillo e sorveglianza permanente dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli. Imbottigliata 0% coloranti.

TOSTATURA BARRIQUES E PICCOLE BOTTI Tradizionale e artigianale.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Nonino 41° in barriques



Optima



Vuisinar



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it
#GrappaNonino

Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it

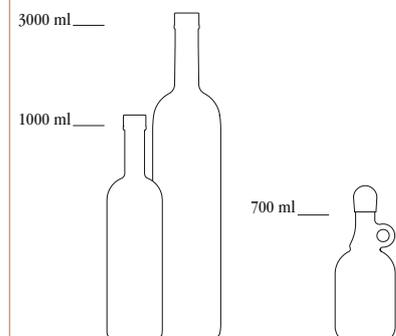
GRAPPE BARRICATE TRADIZIONE INVECCHiate E RISERVA NONINO

100% DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

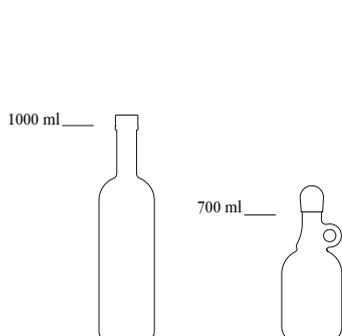
0%
ZERO
COLORANTI



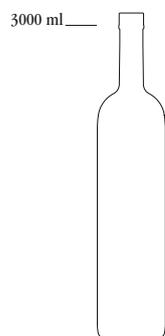
IMBOTTIGLIAMENTO



CONFEZIONE



Singolarmente astucciata
Imballo da 6



Jeroboam
Solo su prenotazione

IMBOTTIGLIAMENTO Bottiglia in vetro trasparente da 700 e 1000 ml. Grappa Nonino 41° 12 mesi in barriques è disponibile nello speciale formato da 3 l in bottiglia di vetro decorato con serigrafia a colori e glitter. Impreziosita dalla chiusura realizzata a mano, con ceralacca e sigillo Nonino. Solo su prenotazione.

CONFEZIONE A richiesta singolarmente astucciate per la capacità da 700ml.

DEGUSTAZIONE Va servita a temperatura ambiente in bicchiere ampio tipo balloon. Prima dell'assaggio, la Grappa deve riposare qualche minuto nel bicchiere: ossigenandosi, i profumi si esaltano, l'armonia naso-palato si completa.

QUANDO E COME DEGUSTARLA Provatele in abbinamento ai formaggi, al foie gras, al cioccolato, ai dolci secchi o a base di cioccolato; perfette accompagnate a un buon sigaro e per essere centellate con gli amici. Provatele anche in fantastici Aperitivi, Cocktail e Long Drink come il NoninoGinger, cocktail dissetante e leggermente speziato che ti conquisterà.



ABBINAMENTI



SALUMI



FOIE GRAS



CIOCCOLATO



DOLCI DA FORNO



DOLCI A BASE
DI CREME



DOLCI A BASE
DI CIOCCOLATO



DOLCI
SECCHI



FRUTTA
SECCA

Nonino 41° 12 mesi in barriques



Optima®



Vuisin® Riserva 2 anni



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it
#GrappaNonino

Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it

GRAPPE BARRICATE TRADIZIONE INVECCHIAATE E RISERVA NONINO

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE



L'ARTE DELLA DISTILLAZIONE È PRIVILEGIO DELLA FAMIGLIA NONINO FIN DAL 1897

1 DICEMBRE 1973 Benito e Giannola Nonino, nel rispetto della tradizione, rivoluzionano il sistema di produrre e presentare la Grappa in Italia e nel mondo. **Creano la Grappa di singolo vitigno, il Monovitigno® Nonino**, distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit e trasformando la Grappa da Cenerentola a Regina dei distillati!

29 NOVEMBRE 1975 Istituiscono il **Premio Nonino Risit d'Aur** (barbatella d'oro) per la valorizzazione della civiltà contadina e con lo scopo di stimolare, premiare e far ufficialmente riconoscere gli antichi vitigni autoctoni friulani e ottenere l'autorizzazione Ministeriale al reimpianto di Schioppettino, Pignolo e Tacelenghe a cui si aggiunge la Ribolla Gialla così da preservare la biodiversità del territorio. Nel 1977 al Premio Nonino Risit d'Aur viene affiancato il Premio Nonino di Letteratura che si completerà dal 1984 con la Sezione Internazionale.

27 NOVEMBRE 1984 I Nonino segnano una nuova svolta, distillano l'uva intera e **creano l'Acquavite d'Uva, ÙE®**. L'Autorizzazione Ministeriale alla produzione dell'Acquavite d'Uva (D.M. 20.10.84) è concessa su specifica richiesta dei Nonino.

15 NOVEMBRE 1989 I Nonino impiantano in Buttrio - Friuli da iniziali 19 a 41 ettari di vigneto sperimentale con uve Fragolino, Merlot, Moscato, Picolit, Ribolla Gialla e Schioppettino.

3 APRILE 2000 Cristina, Antonella ed Elisabetta Nonino, dopo anni di ricerche, **creano GIOIELLO®** il distillato della "Purezza", l'acquavite ottenuta dalla distillazione del solo miele.

GIUGNO 2014 La Grappa Nonino viene presa come esempio ed icona della Grappa artigianale in "How It's Made" (Come è fatto), documentario in onda sulla nota rete televisiva americana Discovery Channel.

1897 - 2017 120 anni delle Distillerie Nonino

12 GENNAIO 2017 La **rivoluzione Nonino** "da Cenerentola a Regina del mercato", portata avanti da Giannola - moglie di Benito, distillatore eccezionale - **viene scelta come caso-studio da una delle riviste accademiche più influenti al mondo la London School of Economics (LSE) Business Review**.

1894-2019 35 anni di ÙE® l'Acquavite d'Uva

20 GENNAIO 2020 San Francisco, **Nonino è eletta 'Migliore distilleria del Mondo' by Wine Enthusiast Wine Star Awards - Spirit Brand/Distiller of the year 2019**, prima distilleria italiana e unica Grappa a ricevere il prestigioso premio in Vent'anni di Edizioni, il più importante premio internazionale al mondo nel settore del vino e degli spiriti.



'Migliore Distilleria del Mondo 2019'



SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it
#GrappaNonino

Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it



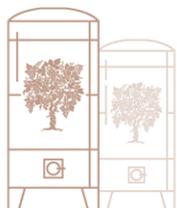
NONINO

DAL 1897 DISTILLAZIONE
CON METODO ARTIGIANALE
DA ORAZIO A BENITO,
DA BENITO A CRISTINA, ANTONELLA
ED ELISABETTA

Fornitori
di materia prima



Vinacce fresche
da uve
selezionate



Fermentazione in tini
inox a temperatura
controllata



Distillazione
in alambicco discontinuo
a vapore in rame



Taglio di teste e code
per tenere solo il cuore
del distillato



Invecchiamento
in piccola botte sotto sigillo
0% coloranti



Grappa
bianca



Grappa
invecchiata

Imbottigliamento
e confezione

100%
DISTILLATA
CON METODO
ARTIGIANALE

0%
ZERO
COLORANTI

L'ARTE DELLA DISTILLAZIONE ARTIGIANALE NONINO

NONINO IMBOTTIGLIA ESCLUSIVAMENTE GRAPPA E ACQUAVITI OTTENUTE DA MATERIE PRIME FRESCHE, DISTILLATE 100% CON METODO ARTIGIANALE NEI PROPRI ALAMBICCHI DISCONTINUI A VAPORE IN RAME A RONCHI DI PERCOTO

La Distillazione con Metodo Artigianale necessita la presenza del Mastro Distillatore il quale controlla, cotta per cotta, la qualità della materia prima decidendo i tempi e i modi relativi alla distillazione e come operare al momento opportuno il taglio delle teste e delle code, selezionando la parte più pura del Distillato: il cuore.

Le Distillerie Nonino, uniche al mondo, sono composte da Cinque Distillerie Artigianali, ciascuna con 12 alambicchi discontinui a vapore in rame, frutto di innovazione e continue ricerche di Benito Nonino e nel rispetto della tradizione e dei ritmi dell'artigianalità. Questi alambicchi, lavorando in periodo di vendemmia 24 ore su 24, permettono di distillare vinacce fresche, uva o frutta sane, perfette, immediatamente dopo la fermentazione, contemporaneamente alla vendemmia. Il coinvolgimento sensoriale del Mastro Distillatore, unitamente alla sua conoscenza, esperienza ed abilità, sono elementi preziosissimi che fanno la differenza nell'ottenere un distillato unico e irripetibile. Un sapere tramandato nella famiglia Nonino, di padre in figlia. Estrahendo goccia a goccia le caratteristiche organolettiche della vinaccia, dell'uva e della frutta utilizzata, ogni cotta è un evento unico.

La famiglia Nonino si occupa in prima persona dell'acquisto della materia prima e segue le varie fasi della distillazione per garantire la massima qualità del distillato.

INVECCHIAMENTO NATURALE NONINO

DA SEMPRE INVECCHIAMENTO NATURALE IN BARRIQUES E PICCOLE BOTTI SOTTO SIGILLO E SORVEGLIANZA PERMANENTE DELL'AGENZIA DELLE DOGANE E DEI MONOPOLI NEI 7 MAGAZZINI INVECCHIAMENTO GRAPPA DELLE DISTILLERIE NONINO

Tutte le movimentazioni in entrata e in uscita delle Grappe e delle UE® Acquavite d'Uva sottoposte a invecchiamento sono rintracciabili sui registri della Nonino vidimati dall'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli. Le Grappe e UE® Nonino Invecchiate e Riserve vengono imbottigliate senza aggiunta di coloranti.

Oggi i 7 Magazzini Invecchiamento Grappa Nonino custodiscono n. 2455 barriques e piccole botti di legni diversi tra cui Quercia Nevers, Quercia Limousin, Quercia Grésigne, Quercia ex-Sherry e in Acacia, Ciliegio selvatico, Frassino e Pero, tostatura tradizionale ed artigianale protocollo Nonino. Le Grappe, le UE® e le Acquaviti di frutta Nonino contrassegnate con la dicitura "INVECCHIATA" sono state sottoposte ad un invecchiamento in barriques o piccole botti, come indicato in etichetta, di minimo 12 mesi, e le Grappe, le UE® e le Acquaviti di frutta contrassegnate con la dicitura "RISERVA" sono state sottoposte ad un invecchiamento in barriques o in piccole botti, come indicato in etichetta, di minimo 18 mesi e fino al numero massimo di anni indicato in etichetta, sempre sotto controllo dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.

Scopri di più sul Metodo Nonino nella Guida Nonino all'Arte e alla Cultura della Distillazione su:
www.grappanonino.it/metodo-nonino

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it
#GrappaNonino
Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it